

FORNI
Tiorini

FLEX | Forno Rotativo per panifici e pasticcerie

Rack oven for bakeries and pastry shops | Four rotatif pour boulangeries et pâtisseries



Estremamente compatto e versatile,
Flex è il forno ideale per le piccole
panetterie e pasticcerie.

*Extremely compact and versatile,
the Flex is the perfect oven for little
bakery and pastry shop.*

*Extrêmement compact et versatile,
Flex est le four parfait pour les petites
boulangeries ou pâtisseries.*



Optional
Camera elettrica
sottostante il forno.

Optional
Electric chamber
placed between
the oven and the
proofing box.

Optional
Chambre électrique
placée entre la
four et l'étuve de
levure.



Caratteristiche Tecniche

Facciata, pannelli interni ed esterni in acciaio inox.

Scambiatore di calore in acciaio inox refrattario per la versione a gas o gasolio. Per la versione elettrica, il riscaldamento viene generato da batterie di resistenze corazzate inox.

Vaporiera di grande rendimento che assicura il giusto apporto di vapore anche durante cicli continui di cottura.

Cappa con aspiratore in acciaio inox.

Rotazione del carrello mediante moto riduttore con limitatore di coppia.

Carrello di cottura estraibile.

Doppio termostato di sicurezza, in camera di cottura e nel camino evacuazione fumi.

Porta con doppio vetro.

Attacco carrello in alto con gancio.

Pannello di controllo elettromeccanico completo di termostato digitale, timer cottura con suoneria e timer vapore.

Il forno può essere appoggiato su un piano di lavoro, su di una cella di lievitazione oppure su un supporto verniciato.

Optional:

Camera elettrica sottostante il forno.

Technical Features

Face, internal and external panels in stainless steel.

Heat exchanger in refractory stainless steel for gas or diesel models. For the electrical model, heat is generated by stainless steel covered resistances.

High performance steamer ensure correct quantities of steam even during continuous baking cycles.

Hood with stainless steel steam exhauster.

Trolley rotation is by motor reduction gear with torque limiter.

Extractable rack.

Double safety thermostat in baking chamber and fumes extractor chimney.

Double glass door.

Oven with hook.

Electromechanical control panel with digital thermostat, timer with bell for cooking and timer for steam.

The oven can be placed on a work table or a stainless steel proofer or on a painted oven stand.

Optional:

Electric chamber placed between the oven and the proofing box.

Caracteristiques Techniques

Façade, panneaux intérieures et extérieures en acier inox.

Echangeur de chaleur en acier inoxydable réfractaire pour les modèles gaz ou diesel. Pour la version électrique, la chaleur est générée par résistances blindées en acier.

Appareil à vapeur à haute performance assurant le bon débit de vapeur même pour cuissons continues.

Hotte avec aspirateur en acier.

Rotation du chariot à l'aide d'un motoréducteur avec limiteur de couple.

Chariot porte plaques tournante et amovible.

Double thermostat de sûreté, dans la chambre de cuisson et dans la cheminée d'évacuation des fumées.

Porte à double vitre.

Four avec croquet.

Panneau de commande électromécanique équipé de: thermostat digital, minuterie de cuisson avec sonnerie et minuterie de vapeur.

Le four peut être mis sur en table de travail ou dessus d'une étuve de fermentation ou par un support verni.

Optional:

Chambre électrique placée entre la four et l'étuve de levure.

Modello Model Modèle	Dimensioni esterne External dimensions Dimensions extérieures cm.				Dim. teglie Pan dimens. Dimens. plaques cm	Potenzialità termica Thermal power Puissance therm.		Potenzialità elettr. Electric power Puissance élect.		Peso Weight Poids Kg	Dist. tra teglie Dist. between trays Dist. entre les plaques		
	A	B	H	H1*		Kcal/h	B.T.U./h	Resist. Resist. Résist.	Motori Motors Moteurs Kw		n°	mm	
FLEX	E*	90	132	133	163	40 x 60	---	---	16,20	1,25	450	6	146
	G*						20.000	80.000	---	1,40		500	7
												8	109,5
												9	97
												10	87
												11	79,5
												12	73
Cella di liev. Proofing box Etuve de ferm.	90	132	69			40 x 60	---	---	2,20	---	86	9+9	68
												8+8	76
												7+7	87
Camera elettrica Electric chamber Chambre élect.	90	132	38			n°2 - 40 x 60	---	---	3,60	---	120	H. interna camera 19 cm Internal chamber H. 19 cm. H. interieure chambre 19 cm.	
Cella di liev. h. 54 Proof. box h. 54 Etuve de f. h. 54	90	132	54			40 x 60	---	---	2,20	---	72	6+6	68
												5+5	82

A = Larghezza / Width / Largeur; B = Profondità / Depth / Profondeur; H = Altezza / Height / Hauteur

H1* = altezza forno con motori installati - Oven height with motors installed - Hauteur du four avec les moteurs installés

E* = funzionamento elettrico - Supply by electricity - Chauffage par electricité

G* = funzionamento con bruciatore a gas o gasolio - Supply by gas or diesel oil burner - Chauffage par bruleur à gaz ou diesel

La ditta si riserva la facoltà di apportare eventuali modifiche tecniche o costruttive / We reserve the right of technical modifications / Sous réserve de modifications techniques de construction



36035 MARANO VIC.NO (VI) Italy - Via Vittorio Veneto, 26
Tel. +39 0445 621077 - Fax +39 0445 623430
info@fornifiorini.com - www.fornifiorini.com

FORNI **Fiorini**